

# CLASSIC

4,500

[ 平日限定 ]

## < Appetizer >

炙りカンパチのカルパッチョ オリーブのソース  
Seared Greater Amberjack Carpaccio with Olive Sauce

## < Hot Appetizer >

茸のグリル フォンデュータ  
Grilled Mushroom with Cheese Sauce

## < Pasta >

秋刀魚と秋茄子のプッタネスカ  
Tomato Sauce Spaghetti with Pacific Saury and Autumn Eggplant

## < Main >

仔牛のカツレツ  
Veal Cutlet

## < Dessert >

アフォガード  
Affogato

次回変更は10月30日を予定しております。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。  
表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.  
All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.

# KAWABUN

6,000

## < Specialty >

フォアグラ最中 ～信州巨峰～  
Foie gras with Shinshu Gigantic Peak

## < Appetizer >

鮪 フルーツマトのズッパとペペロナータ  
Tuna with Fruit Tomato Zuppa and Peperonata

## < Risotto >

サマートリュフのリゾット  
Summer Truffle Risotto

## < Hot Appetizer >

鱧のフリット 大葉ジェノベーゼソース  
Pike Conger Fritter with Shiso Genovese Sauce

## < Pasta >

自家製スモークサーモン ボスカイオーラ リングイネ  
Linguine with Smoked Salmon and Mushrooms

## < Main >

渥美うまみ豚の炭火焼きと長茄子のマリネ オリーブとビネガーのソース  
Atsumi Umami Pork With Marinated Eggplant and Olive Vinegar Sauce

- or -

## < Main >

愛知牛と雪嶺茸の炭火焼き マルサラピカンテ(+900)  
Grilled Aichi Beef with Yukirei Mushrooms and Marsala Picante Sauce

## < Dessert >

長野パープル サングリアのグラニテ  
Nagano Purple Grapes with Sangria Granite

次回変更は10月7日を予定しております。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.

# PREMIUM

10,000

## < Specialty >

フォアグラ最中 ～信州巨峰～  
Foie gras with Shinshu Gigantic Peak

## < Appetizer >

鰯 秋茄子 鬼灯  
Horse Mackerel with Autumn Eggplant and Ground Cherries

## < 1st Pasta >

白海老 唐墨 カッペリーニ  
Capellini with Japanese Glass Shrimp and Bottarga

## < 2nd Pasta >

生雲丹 イカ墨 タリオリーニ  
Squid Ink Tagliolini with Fresh Sea Urchin

## < Hot Appetizer >

豊橋産あいち鴨 すもも  
Toyohashi region Aichi Duck with Japanese Plum

## < Fish >

甘鯛 冬瓜  
Tilefish with Melon Gourd

## < Main >

愛知牛 雪嶺茸 マルサラピカンテ  
Aichi Beef with Yukirei Mushrooms and Marsala Picante

## < Risotto >

蟹 ルッコラ カルナローリ米  
Crab and Arugula Risotto

## < Dessert >

無花果 アッサム  
Fig with Assam

次回変更は10月2日を予定しております。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.

# A L A C A R T E

## < Appetizer >

こだわり野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda	1,000
炙りカンパチのカルパッチョ オリーブのソース Seared Greater Amberjack Carpaccio with Olive Sauce	1,800
鱧のフリット 大葉ジェノベーゼソース Pike Conger Fritter with Shiso Genovese Sauce	1,500
パルマ産 生ハム Prosciutto	800
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	600

## < Pasta >

自家製スモークサーモン ボスカイオーラ リングイネ Linguine with Smoked Salmon and Mushrooms	1,600
生雲丹とイカ墨のタリオリーニ Squid Ink Tagliolini with Sea Urchin	2,200
サマートリュフのリゾット Summer Truffle Risotto	1,500

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.

< Main >

仔牛のカツレツ Veal Cutlet	2,200
渥美うまみ豚の炭火焼きと長茄子のマリネ オリーブとビネガーのソース Atsumi Umami Pork With Marinated Eggplant and Olive Vinegar Sauce	2,600
愛知牛のグリル マルサラピカンテ Grilled Wagyu Beef with Marsala Picante	5,000

< Dessert >

アフオガード Affogato	800
長野パープル サングリアのグラニテ Nagano Purple Grapes with Sangria Granite	800
バスク チーズケーキ Cheese Cake Basque-style	900

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.